ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№11 (133) июнь 2009

журнал для тех, кто любит готовить

















www.gastronom.ru

ISSN 1728-6948
09011

Дорогие друзья!

Поздравляем вас с открытием курортно-дачного сезона. Дача – это, конечно, здорово! Но вы же знаете, как на свежем воздухе хочется есть. В этом номере вы найдете много несложных в приготовлении и вместе с тем сытных рецептов на большую семью. Обратите внимание, что во многих блюдах используются ингредиенты, которые можно собрать со своего огорода. В общем, хорошего вам отдыха и приятного аппетита.

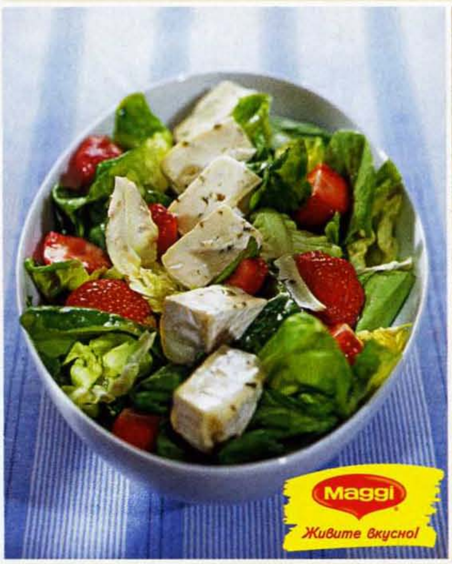
И не забывайте про конкурс рецептов летних салатов. Победители конкурса, который мы проводим совместно с майонезом «Calve Легкий», получат призы.

Ждем ваших писем до 1 июля 2009 года.

Желаем удачи!

Ваша редакция









условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

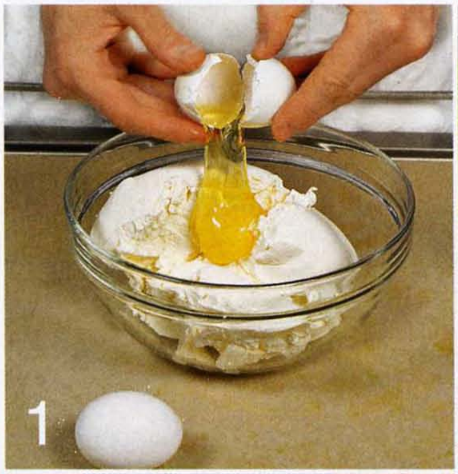
Maggi блюдо, приготовленное с помощью продуктов МАГГИ®

содержание



закусочный пирог из огородной зелени

Этот пирог можно приготовить из любой огородной зелени – молодой капусты, листьев черемши и салата, руколы, молодой крапивы. Лучше всего скомбинировать кисловатые листья щавеля и острые листики черемши с нейтральными салатами и шпинатом. Черемшу, руколу и крапиву нужно бланшировать в кипящей воде, как это описано в рецепте. Салатные листья промойте, нарежьте и добавьте вместе с петрушкой и укропом.











ЧТО НУЖНО:

- **200 г** щавеля
- **200 г** шпината
- большой пучок укропа
- большой пучок петрушки
- **1 кг** творога
- **5** яиц
- **250 г** помидоров черри
- **150 г** малосольной брынзы
- **1 ст. л.** растительного масла
- **1 ч. л.** молотой паприки
- соль, перец

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Творог выложить в миску, добавить яйца и тщательно взбить до получения однородной массы.

2 Щавель и шпинат перебрать, вымыть. Сложить в дуршлаг и опустить в кастрюлю с кипящей водой на 1 мин. Обдать холодной водой, затем обсушить салфетками и мелко нарезать.
Укроп и петрушку вымыть, обсушить и измельчить.

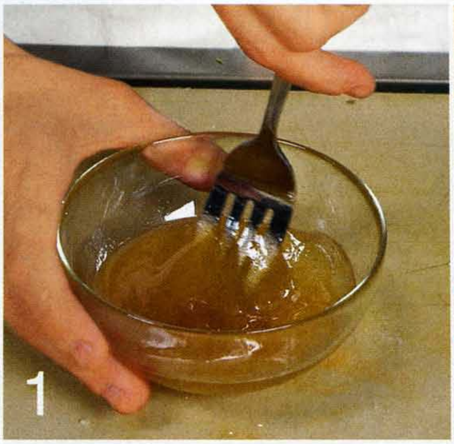
3 Добавить в творог все нарезанные листья щавеля и шпината, укроп и петрушку. Приправить паприкой, солью и перцем, тщательно перемешать.

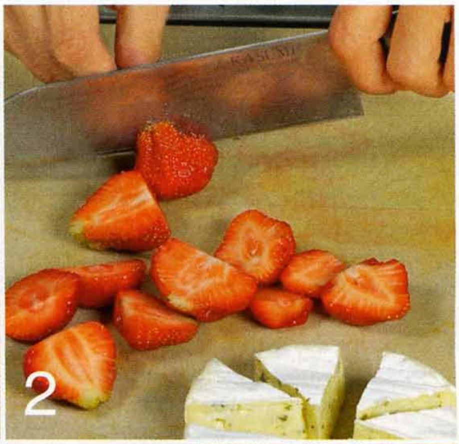
4 Разогреть духовку до 160 °С. Выложить получившуюся смесь в прямоугольную форму для запекания. Разровнять поверхность и поставить в духовку на 40 мин.

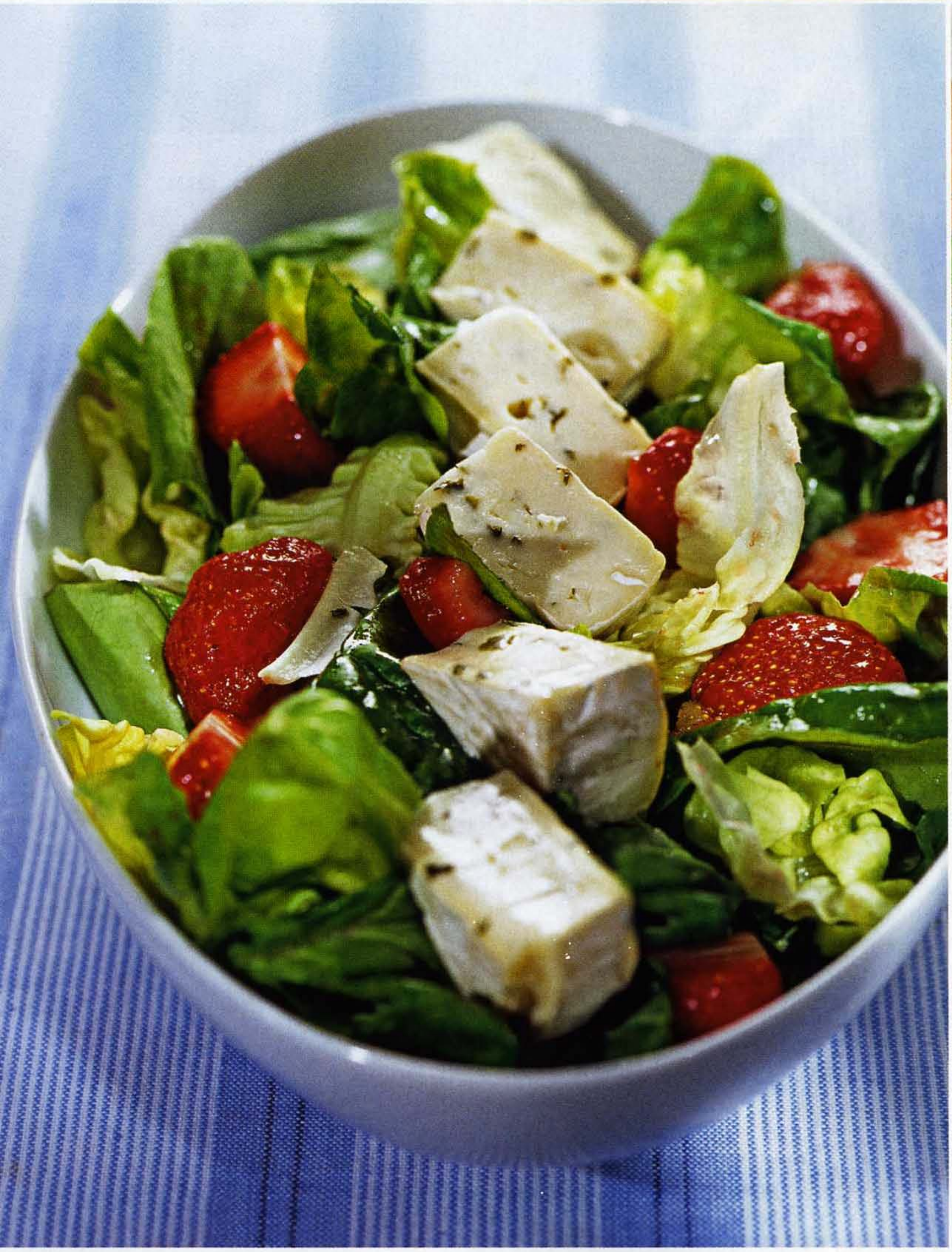
5 Помидоры вымыть и разрезать пополам. Брынзу нарезать или поломать на маленькие кусочки.
Достать пирог из духовки, положить сверху помидоры срезом вверх, сбрызнуть маслом и посыпать брынзой. Увеличить температуру духовки до 180 °С и поставить пирог еще 15 мин.
Вынуть из духовки, накрыть листом пергамента и дать полностью остыть. Затем аккуратно вынуть из формы и нарезать порционными кусками.

салат с клубникой

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4









ЧТО НУЖНО:

200 г клубники
150 г смеси зеленых салатных листьев
250 г сыра бри

Для заправки:

4 ст. л. оливкового масла
1 ст. л. бальзамического уксуса
0,5 ч. л. сахара
• соль, черный перец горошком

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить заправку. Смешать оливковое масло, бальзамический уксус и сахар, добавить соль по вкусу. Тщательно взбить. Горошины черного перца раздавить и добавить в заправку.

2 Клубнику вымыть, удалить плодоножки. Разрезать каждую ягоду пополам. Сыр нарезать на 8 кусочков.

3 Листья салатов вымыть, обсушить, положить в большую миску. Добавить клубнику, влить заправку, перемешать. Переложить в салатницу, сверху разложить кусочки сыра.



салат из молодой капусты



Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4







ЧТО НУЖНО:

150 г очищенных вареных креветок
0,5 кочана молодой капусты
1 яблоко
1 огурец

Для заправки:

100 мл натурального йогурта
• тертая цедра 0,5 лимона
• сок 0,5 лимона
0,5 ч. л. порошка карри
1 ст. л. нарезанного базилика
• соль

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту, огурец и яблоко вымыть, обсушить. Капусту тонко нашинковать. Яблоко натереть на терке, огурец нарезать тонкой соломкой. Соединить в салатнице капусту, креветки, яблоко и огурец.

2 Приготовить заправку. В миске взбить йогурт, лимонный сок, карри и щепотку соли. Добавить лимонную цедру.

3 Посыпать салат базиликом, полить заправкой и аккуратно перемешать.



суп с молодой капустой и клецками из курицы

ЧТО НУЖНО:

- **1** курица весом 1,5 кг
- **1** луковица
- **1** морковка
- **4** большие картофелины
- **1** большой кочан капусты (или 2 средних кочана молодой капусты)
- **100 г** зеленого горошка
- **1 ст. л.** растительного масла
- • соль, перец по вкусу

Для клецек:

- **2** белка
- **750 мл** сливок жирностью 35%
- **2 ч. л.** соли
- • белый перец

Время подготовки: 2 часа 20 мин.
Время приготовления: 1 час
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливки заранее поместить в холодильник. Курицу вымыть, разрезать на 4 части, снять кожу. Отделить от костей мясо грудок и бедрышек.

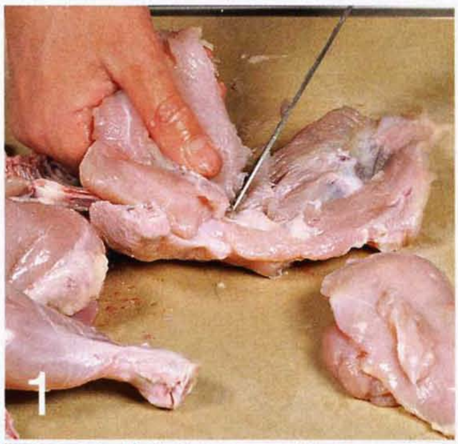
2 Полученное куриное филе измельчить в мясорубке, затем протереть через мелкое сито. Белки слегка взбить и порциями добавить в фарш, постоянно перемешивая. Приправить солью и перцем, перемешать и еще раз протереть через сито. Выложить в миску, накрыть тарелкой и положить сверху небольшой гнет. Поместить в холодильник на 2 ч.

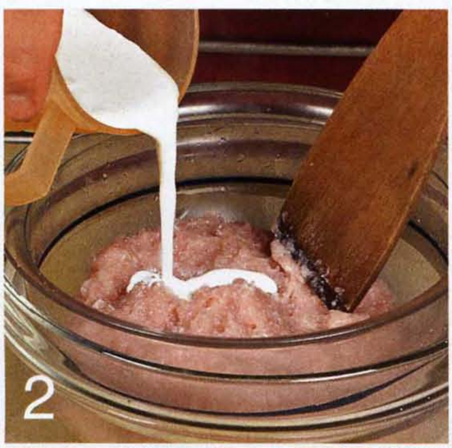
3 Оставшиеся куски курицы вместе с костями сложить в большую кастрюлю. Влить 3 л воды. Поставить кастрюлю на огонь, довести до кипения. Снять пену, слегка посолить и варить на небольшом огне 30 мин. Затем вынуть куски курицы, а бульон процедить. Курицу использовать для других блюд.

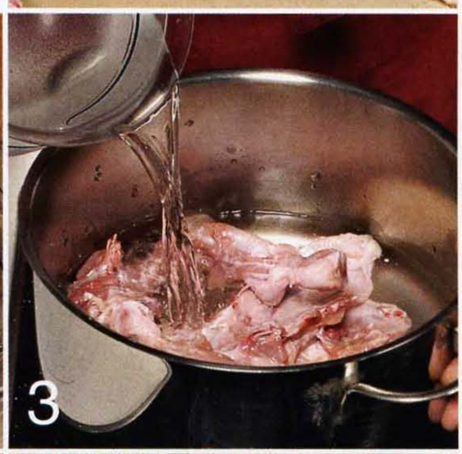
4 Лук, морковь и картофель очистить. Лук измельчить, морковь и картофель нарезать небольшими брусочками. Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить лук с морковью, 6 мин., и добавить в процеженный бульон вместе с картофелем. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить 10 мин.

5 Капусту вымыть, нарезать тонкой соломкой. Добавить в суп капусту и горошек, довести до кипения.

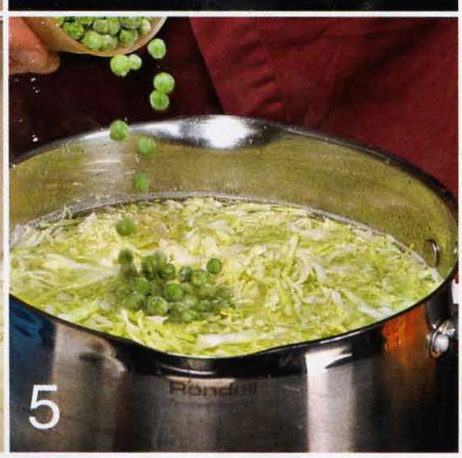
6 Из миски с куриным фаршем слить выделившуюся жидкость. Поставить миску в емкость, наполненную льдом. Постепенно добавлять охлажденные сливки, перемешивая деревянной ложкой. Готовый фарш брать столовой ложкой, с помощью второй ложки формировать из него небольшие клецки, затем опускать их в суп и варить 2 мин.
Можно подавать суп со сметаной и свежей зеленью.



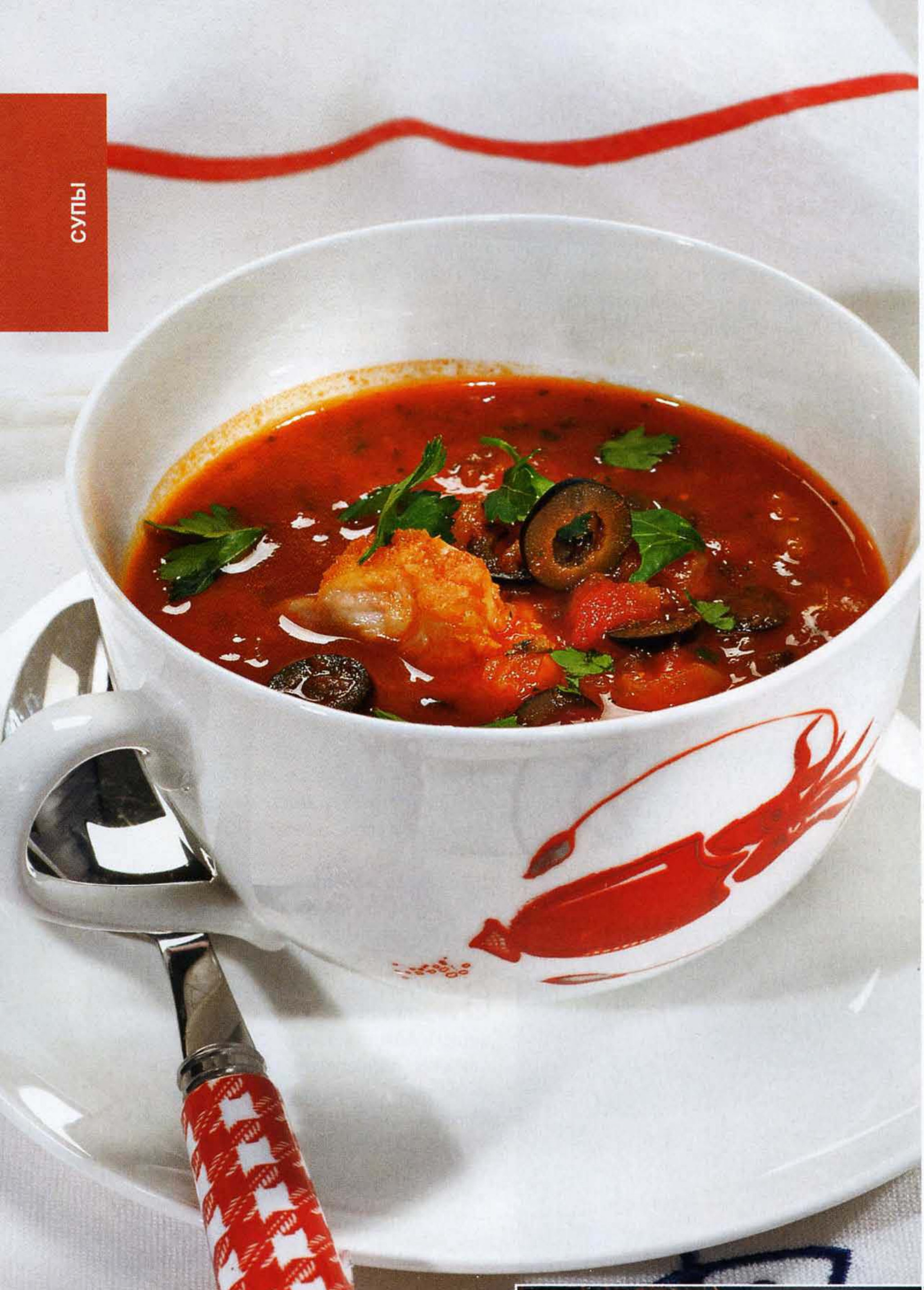












томатный суп с треской

ЧТО НУЖНО:

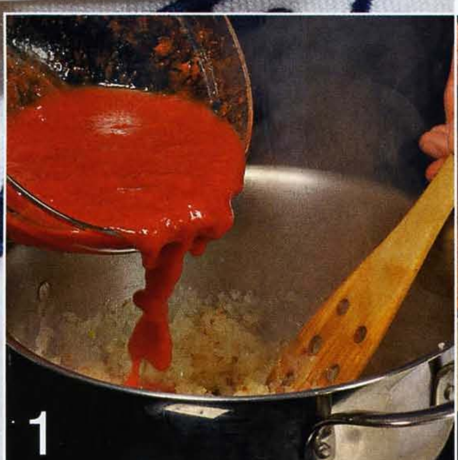
- **700 г** филе трески
- **400 г** консервированных томатов в собственном соку
- **250 мл** рыбного бульона
- **1** большая луковица
- **1** зубчик чеснока
- **100 г** маслин без косточек
- горсть листиков петрушки
- **1 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

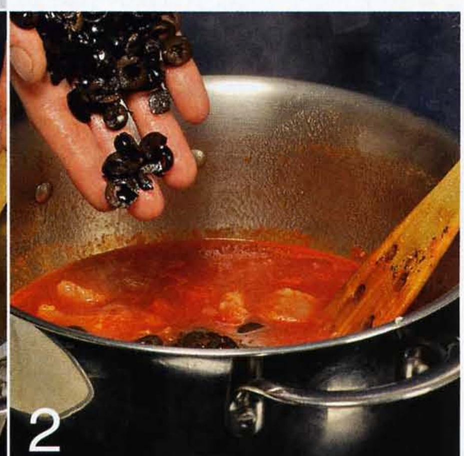
Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, измельчить. Томаты размять вилкой. Маслины нарезать кружками.
Разогреть в кастрюле масло и обжарить лук, 4 мин. Добавить чеснок, готовить, помешивая, 1 мин. Добавить томаты вместе с соком и бульон. Посолить, поперчить и довести до кипения.

2 Рыбу нарезать небольшими кусочками, добавить в суп вместе с маслинами. Перемешать, дать закипеть и готовить на небольшом огне 15 мин. Подать, посыпав листиками петрушки.






Maggi

фрикадельки в медово-горчичном соусе

ЧТО НУЖНО:

Для соуса:

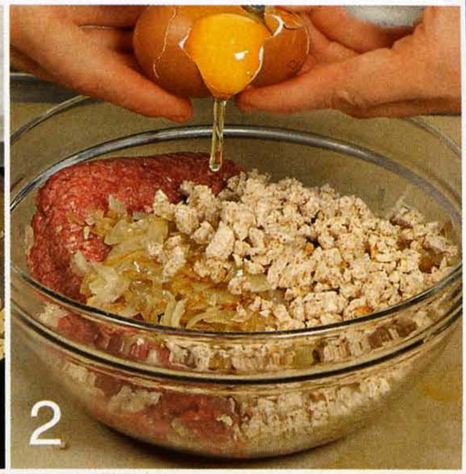
- **1 ч. л.** **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО БУЛЬОНА**
- **1 ст. л.** меда
- **2 ст. л.** зернистой горчицы

Для фрикаделек:

- **500 г** говяжьего фарша
- **1** большая луковица
- **1** зубчик чеснока
- **3** куска белого хлеба без корки
- **0,5** стакана молока
- **1** яйцо
- **2 ст. л.** муки
- **0,5** стакана сливок жирностью 20%
- **2 ст. л.** растительного масла

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Лук обжарить в 1 ст. л. разогретого растительного масла до мягкости, 6 мин. Добавить чеснок, готовить 1 мин. Снять с огня.

2 Хлеб размочить в молоке и, не отжимая, добавить в мясной фарш вместе с обжаренным луком и чесноком. Перемешать. Вбить яйцо и еще раз тщательно перемешать.

3 Сформовать из фарша фрикадельки величиной с грецкий орех. Обвалять каждую в муке. Разогреть в кастрюле оставшееся растительное масло и обжарить фрикадельки, часто переворачивая, 5 мин.

4 Приготовить 300 мл **МАГГИ® СУПЕР ЗОЛОТОГО® КУРИНОГО БУЛЬОНА.**



5 Добавить в бульон мед и горчицу, перемешать. Перелить получившуюся смесь в кастрюлю с фрикадельками. Довести до кипения, уменьшить огонь и готовить, перемешав 1–2 раза, 5 мин.

6 Влить сливки, еще раз осторожно перемешать и готовить на небольшом огне под крышкой 3 мин. Подавать с итальянской пастой.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®:

В фарш для фрикаделек можно добавить любую зелень, которая найдется у вас дома (укроп, петрушку, базилик). Зелень сделает фрикадельки более сочными и нежными и придаст им тонкий вкус и свежий аромат.

мясо

баранина с пряными травами

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 4

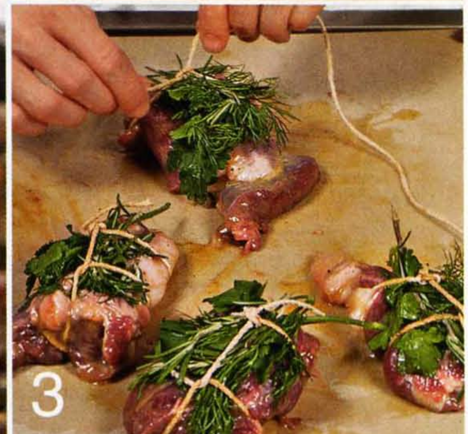


1



2





3

ЧТО НУЖНО:

800 г баранины без костей (лопатка)
8 листиков тархуна
4 веточки петрушки
4 веточки розмарина
0,25 стакана меда
0,25 стакана горчицы
1 ст. л. растительного масла
• соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Баранину вымыть, обсушить, нарезать на 4 порционных куска. В миске смешать мед, горчицу, растительное масло, соль и перец.

2 Положить мясо в маринад и оставить при комнатной температуре на 1 ч.

3 Зелень вымыть, обсушить. Баранину достать из маринада, не обсушивать. Положить на каждый кусок по 2 листика тархуна и по веточке петрушки и орегано. Перевязать тонким шпагатом. Уложить мясо в форму для запекания зеленью вниз. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10 мин. Перевернуть куски и вернуть в духовку еще на 10 мин.



цыпленок в кастрюльке

ЧТО НУЖНО:

1	цыпленок весом 1,5 кг
200 г	соленого сала
6	мелких луковиц
6	небольших морковок
1	стебель черешкового сельдерея с листьями
1	зубчик чеснока
200 г	шампиньонов
4	веточки петрушки
1	лавровый лист
100 мл	белого сухого вина
400 мл	куриного бульона
3 ст. л.	растительного масла
•	соль, перец по вкусу
1 ст. л.	(с горкой) муки
1 ст. л.	сливочного масла

Время приготовления: 2 часа
Порций: 8–10













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сало нарезать небольшими кусочками. Лук и морковь очистить, разрезать вдоль пополам. Чеснок очистить, измельчить. Сельдерей вымыть и нарезать кусочками длиной 3 см, отделив листья. Грибы вымыть, нарезать ломтиками.
В большой сковороде разогреть 1 ст. л. растительного масла, положить сало и, помешивая, обжарить его, 5 мин. Добавить лук, готовить 6 мин. Снять с огня, переложить лук и шкварки на блюдо.

2 Влить в кастрюлю оставшееся масло, разогреть его. Обжарить цыпленка со всех сторон до золотистой корочки, 15 мин.

3 Сковороду, в которой обжаривалось сало, снова поставить на огонь, обжарить чеснок и морковь, 4 мин. Добавить нарезанный сельдерей и готовить еще 2 мин.

4 Положить в кастрюлю с цыпленком все обжаренные овощи и шкварки.

5 В сковороду влить сухое вино. Готовить, собирая деревянной лопаткой все запекшиеся соки от жарения, 4 мин. Перелить получившийся соус в кастрюлю. Добавить бульон, петрушку, листья сельдерея, соль и перец по вкусу. Довести до кипения и сразу же переставить кастрюлю, накрыв листом фольги, в разогретую до 200 °С духовку. Готовить 30 мин.

6 Снять фольгу, добавить нарезанные грибы. Запекать, уже не накрывая, еще 30 мин. Время от времени поливать цыпленка бульоном из кастрюли. За 10 мин. до готовности добавить лавровый лист.
Жидкость из кастрюли аккуратно слить в сотейник. Кастрюлю с цыпленком накрыть крышкой и оставить в тепле до подачи к столу. Жидкость в сотейнике довести до кипения и готовить, пока ее объем не уменьшится вдвое. Всыпать муку и, размешивая, еще раз довести до кипения. Снять с огня, добавить сливочное масло, перемешать.
Цыпленка и овощи выложить на блюдо, полить соусом.



рыба в имбирной глазури

ЧТО НУЖНО:

600 г	филе белой морской рыбы
2 ст. л.	муки
по 0,25	стакана листьев кинзы
0,25	стакана листьев мяты
•	растительное масло для обжаривания
4 см	свежего корня имбиря
2	маленьких перчика чили (по 3 см)
0,5	стакана сахара
0,5	стакана белого винного уксуса
2 ч. л.	тайского рыбного соуса

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Имбирь очистить, натереть на терке, положить в сотейник. Перчики нарезать тонкими полукольцами, удалив семена; добавить к имбирю вместе с сахаром, уксусом и рыбным соусом. Довести до кипения и готовить 4 мин.

2 Рыбу нарезать небольшими кусочками, обвалять в муке. Обжаривать порциями в разогретом масле, 3 мин. Готовую рыбу перекладывать на бумажные полотенца. Выложить рыбу на блюдо, полить имбирной глазурью и посыпать зеленью.



1



2

Вкусный и полезный обед

ДЛЯ ТЕХ, КТО ДУМАЕТ О ПЕЧЕНИ

Для приготовления салата с курицей вам понадобится:

Филе куриное вареное (только белое мясо) – 200 г
Картофель вареный – 80 г (2 шт.)
Яблоки – 40 г (1 шт.)
Огурцы – 60 г (1 шт.)
Яйца вареные – 40 г (1 шт.)
Листья зеленого салата – 20 г
Сметана (10% жирности) – 50 г (ст. л.)
Масло растительное – 10 г
Зелень (укроп или петрушка) – 10 г

салат «Курочка Ряба»

Способ приготовления:
Возьмите вареное куриное филе без жира и кожи и нарежьте ломтиками. Небольшую часть отложите для оформления. Возьмите картофель, яблоки и огурцы и тоже нарежьте ломтиками. Нашинкуйте салатные листья и яйцо. Соедините все приготовленные ингредиенты и заправьте небольшим количеством сметаны смешанной с маслом. Все перемешайте и выложите в блюдо. Оформите ломтиками курицы, огурцов, зеленью и яйцом, нарезанным дольками.

2 порции



Для приготовления супа-пюре из цветной капусты вам понадобится:

- Капуста цветная – 200 г (6-8 кусочков)
- Картофель – 100 г (3 шт.)
- Молоко с низким содержанием жира – 300 г
- Яичный желток – 1 шт.
- Рис – 50 г
- Вода – 500 г
- Масло сливочное – 20 г
- Соль

суп-пюре «Нежность»

Способ приготовления:
Нарежьте очищенный картофель ломтиками. Цветную капусту залейте горячей водой и припустите до готовности, затем протрите вместе с отваром. Рис залейте оставшейся горячей водой и варите до готовности. Протрите рис вместе с отваром, добавьте половину молока и вновь доведите до кипения, посолите. Яичный желток взбейте с оставшимся молоком и прогрейте на водяной бане до загустения. Овощное и рисовое пюре соедините, доведите смесь до кипения, охладите, добавьте яично-молочную смесь, посолите и перемешайте. Подавайте суп теплым, а не горячим. Заправьте его небольшим количеством сливочного масла.

2 порции





«Рыба в яблоках»

Для приготовления рыбы с яблоками и картофелем вам понадобится:

Филе рыбы (треска, судак, сазан, навага) – 800 г
Яблоки – 4 шт.
Масло сливочное – 100 г
Картофель – 4-5 шт.
Соль

Способ приготовления:
Возьмите рыбу нежирных сортов и нарежьте порционными кусками, добавьте очищенные и нарезанные дольками яблоки, масло, соль и припустите до готовности. Картофель нарежьте дольками и отварите в подсоленной воде. При подаче рыбу полейте образовавшимся соусом, гарнируйте картофелем и оформите зеленью.

4 порции



Для приготовления творожного пудинга вам понадобится:

Творог (до 9% жирности) – 400 г
Молоко – 1 л
Сметана 10% жирности – 80 г
Сахар – 80 г
Мука или манная крупа – 40 г
Сливочное масло – 20 г
1 Яйцо

пудинг «Творожное удовольствие»

Способ приготовления:
Творог протрите через сито или проверните через мясорубку с мелкой решеткой, положите в кастрюлю, добавьте сахар, муку, яичный желток, хорошо перемешайте и разведите молоком. Белки взбейте в густую пену и добавьте в творожную массу, помешивая сверху вниз. Приготовленную массу выложите в форму, смазанную маслом, и сварите на пару. Творожное суфле можно подать со сметаной.

4 порции



ньокки со щавелем



ЧТО НУЖНО:

- **6** больших картофелин
- **50 г** щавеля
- **100 г** муки
- **3** желтка
- **50 г** тертого пармезана + 2 ст. л.
- • щепотка молотого мускатного ореха
- **50 г** сливочного масла
- **3** веточки петрушки
- **1** зубчик чеснока
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть. Отварить в мундире до готовности, слить воду. Поставить кастрюлю с картофелем на минимальный огонь, прогреть под крышкой 1 мин. Дать полностью остыть. Очистить картофель. Протереть через мелкое сито или размять в пюре толкушкой.

2 Пока варится картофель, щавель перебрать, вымыть и обсушить. Отрезать жесткие черенки. Листья измельчить, поместить в сито и опустить в кастрюлю с кипящей водой на 30 сек. Сразу же обдать листья ледяной водой и через сито протереть в картофель.

3 Добавить в пюре просеянную муку, желтки, тертый пармезан, мускатный орех, соль и перец. Вымесить однородную массу.

4 Слегка присыпать мукой рабочую поверхность. Выложить картофельное тесто и скатать его в длинную колбаску диаметром 2,5 см. Нарезать колбаску кусочками толщиной 2 см.

5 В большой кастрюле вскипятить воду. Отваривать ньокки порциями, до тех пор, пока они не всплывут. Готовые ньокки перекладывать на блюдо.

6 Петрушку вымыть, обсушить, отделить листики от веточек. Чеснок очистить, измельчить. В сотейнике растопить сливочное масло, добавить листики петрушки и чеснок, готовить, помешивая, 1 мин. Ньокки полить горячим маслом и подать к столу.



кабачки в румяной корочке

ЧТО НУЖНО:

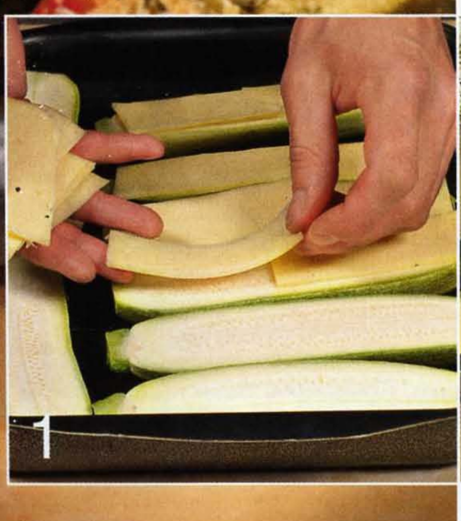
- **4** молодых кабачка
- **100 г** голландского сыра
- **1** стакан свежих крошек белого хлеба
- веточка петрушки
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 35 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кабачки вымыть и разрезать каждый вдоль пополам. Сыр нарезать тонкими ломтиками. Петрушку вымыть, обсушить, отделить листики от стебля. Листики тонко нарезать.
Прямоугольную форму для запекания смазать 1 ст. л. растительного масла. Выложить кабачки в один ряд срезом вверх. Разложить на них ломтики сыра.

2 Смешать хлебные крошки с петрушкой, солью и перцем. Присыпать кабачки, полить оставшимся растительным маслом и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин.
Подавать горячими.







scanned by Reina

черешневый пирог

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 10

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** разноцветной черешни
- **100 г** муки
- **3 ст. л.** сахара
- **4** яйца
- **450 мл** сливок жирностью 22%
- **0,5 ч. л.** сливочного масла

Для крамбла (сдобных крошек):

- **100 г** муки
- **80 г** коричневого сахара
- **80 г** сливочного масла, нарезанного кубиками



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Взбить миксером просеянную муку, сахар и сливки. Не выключая мотор, постепенно влить яйца.

2 Черешню вымыть, удалить косточки. Смазать маслом круглую форму для выпечки. Разложить по дну половину черешни. Влить тесто. Выложить сверху оставшуюся черешню.
Для крошек смешать муку, сахар, масло, добавить щепотку соли. Растереть смесь руками, посыпать крошками пирог. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 35 мин.





пирожки «4 сыра»



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** готового слоеного дрожжевого теста
- **200 г** сыра чеддер
- **150 г** сливочного сыра
- **50 г** сыра с голубой плесенью
- **50 г** пармезана
- мука для присыпки
- растительное масло для обжаривания

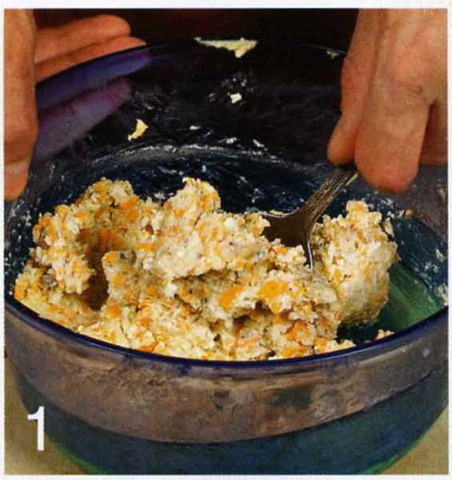
Время приготовления: 20 мин.
Порций: 16 штук

ЧТО ДЕЛАТЬ:

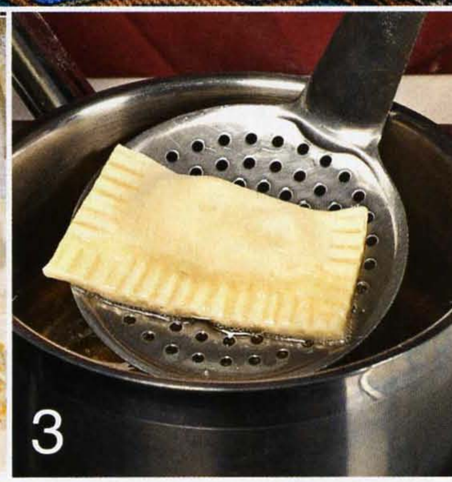
1 Чеддер и пармезан натереть на терке. Сыр с голубой плесенью размять вилкой со сливочным сыром. Смешать все четыре вида сыра в однородную массу.

2 На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в тонкий пласт. Нарезать его квадратами со стороной 8 см. Положить на один край каждого квадрата по 2 ст. л. начинки. Края слегка смочить водой, сложить квадраты вдвое. Прижать края вилкой.

3 Разогреть в сотейнике растительное масло, обжарить пирожки до золотистого цвета. Выложить на бумажные полотенца, чтобы стекло и впиталось лишнее масло.







scanned by Reina



шоколадный торт с клубникой

ЧТО НУЖНО:

1 стакан муки
1 ст. л. какао-порошка
2 ст. л. сахарной пудры
125 г сливочного масла + 0,5 ч. л. для смазывания формы
1 желток

Для начинки:

50 г белого шоколада
50 г сыра маскарпоне
250 мл сливок жирностью 35%
500 г клубники

Время приготовления: 45 мин. + 3 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желток хорошо взбить с 1 ст. л. холодной воды.

2 Заранее охлажденное сливочное масло нарезать небольшими кубиками. В блендере взбить вместе какао, сахар, соль, масло и муку до тех пор, пока смесь не будет напоминать крупные хлебные крошки. Не выключая блендер, влить желток, перемешать до однородности. Достать тесто из блендера, скатать в шар, завернуть в пищевую пленку и убрать в холодильник на 30 мин.

3 Разъемную форму смазать маслом. Руками выложить тесто на дно формы, разровнять поверхность. Поставить в морозильную камеру на 1 ч.
Переставить форму с тестом в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать 15 мин. Дать полностью остыть.

4 Тем временем приготовить начинку. Клубнику вымыть, удалить плодоножки. Шоколад поломать на кусочки, сложить в огнеупорную миску и поставить на кастрюлю подходящего размера со слабо кипящей водой. Готовить, пока шоколад полностью не растопится. Немного остудить.
В другой миске взбить маскарпоне со сливками, затем добавить растопленный шоколад и перемешать.

5 Влить начинку в форму с остывшим тестом. Ложкой разровнять поверхность, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 2–3 ч. Начинка должна застыть.

6 Украсить торт клубникой. Вернуть в холодильник еще на 30 мин. Перед подачей на стол вынуть торт из формы.

















базиликовая панакотта

ЧТО НУЖНО:

- пучок зеленого базилика
- **900 мл** сливок жирностью 35%
- **125 мл** молока
- **1** лимон
- **200 г** сахара
- **20 г** желатина
- **50 мл** белого сладкого муската

Для сиропа:

- **200 г** смеси ягод (клубника, малина, ежевика)
- **100 г** сахара
- **100 мл** воды

Время приготовления: 40 мин. + 2 часа
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желатин замочить в молоке.

2 Бализик вымыть, обсушить, отделить листики от стеблей (несколько листиков отложить для украшения). С лимона снять мелкой теркой цедру.
Стебли базилика, сливки, лимонную цедру и сахар поместить в сотейник.
На медленном огне довести до кипения, сразу же снять с огня. Дать настояться под крышкой 20 мин.
Листики базилика мелко нарезать и растереть пестиком, добавить 2 ст. л. горячих сливок. Продолжать растирать до получения густой пасты.
Добавить базиликовую пасту в сливки, перемешать и оставить еще на 5 мин.

3 Добавить в сливки желатин с молоком, тщательно перемешать. Влить мускат, перемешать.

4 Протереть получившуюся массу через мелкое сито.

5 Разлить по порционным формочкам, накрыть и поставить в холодильник минимум на 2 ч.

6 Приготовить сироп. Развести сахар в воде, поставить на огонь и готовить, помешивая, до загустения, 7 мин. Добавить ягоды, перемешать и сразу же снять с огня.
Выложить панакотту на порционные тарелки, украсить ягодами в сиропе.



мороженое крем-брюле

ЧТО НУЖНО:

1 стакан молока
2 стакана сливок жирностью 22%
1 ч. л. ванильного сахара
6 желтков
150 г сахара

Для карамели:

1 стакан мелкого сахара
2 ст. л. воды

Время приготовления: 30 мин. + 4 часа
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейнике растереть желтки с сахаром до образования абсолютно однородной массы.

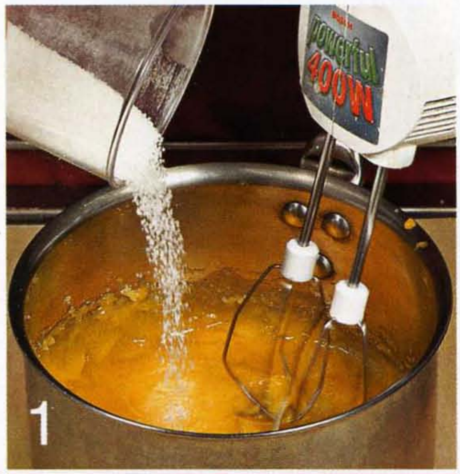
2 Смешать молоко со сливками, довести до кипения и сразу же снять с огня. Постоянно размешивая, влить молочную смесь в желтковую массу. Поставить на небольшой огонь и готовить, постоянно помешивая, пока масса не загустеет, 8–10 мин. Снять с огня и дать полностью остыть.
Готовность крема на этом этапе можно проверить очень простым способом. Надо лишь опустить в массу ложку – если крем остается на выпуклой стороне ложки, его надо снимать с огня.
Переложить крем в пластиковый контейнер, закрыть и поставить в морозильную камеру на 2 ч. Затем взбить миксером и вернуть в морозильник еще на 2 ч.

3 Приготовить карамель. Всыпать сахар в небольшую сковороду, добавить воду и готовить на небольшом огне, помешивая, пока сахар полностью не растворится. Увеличить огонь до среднего и довести до кипения. Готовить до золотистого цвета, 5 мин. Снять с огня и дать постоять 2 мин.

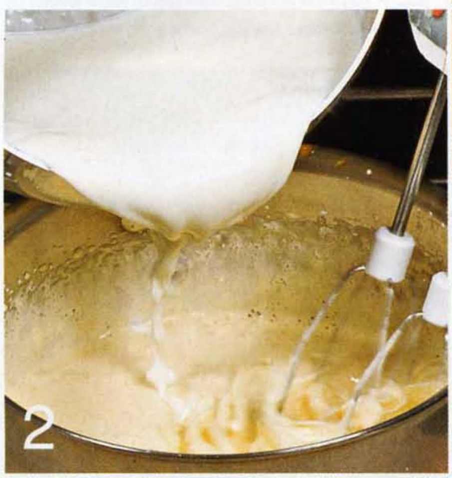
4 Перелить жидкую карамель на противень, застеленный пергаментом. Дать остыть.

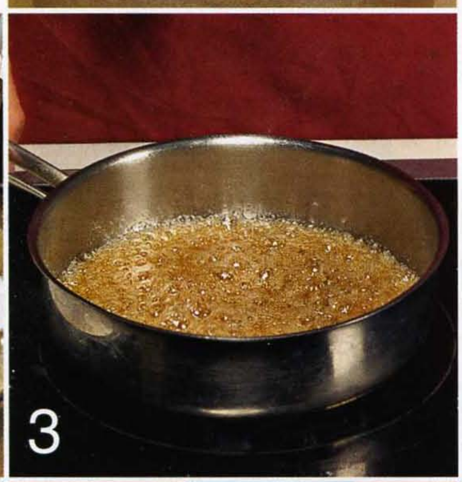
5 Поломать карамель на небольшие кусочки.

6 Крем еще раз взбить миксером, добавить кусочки карамели, перемешать и поставить в холодильник до подачи на стол.



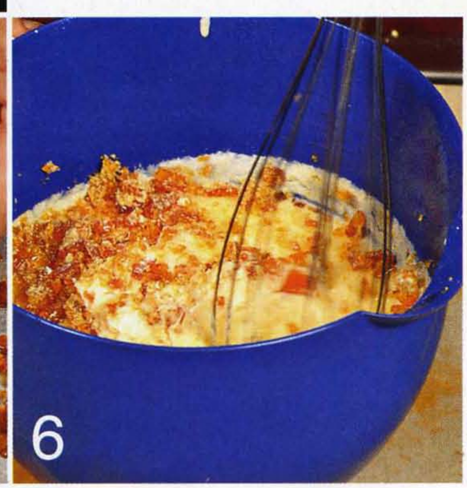
1


2

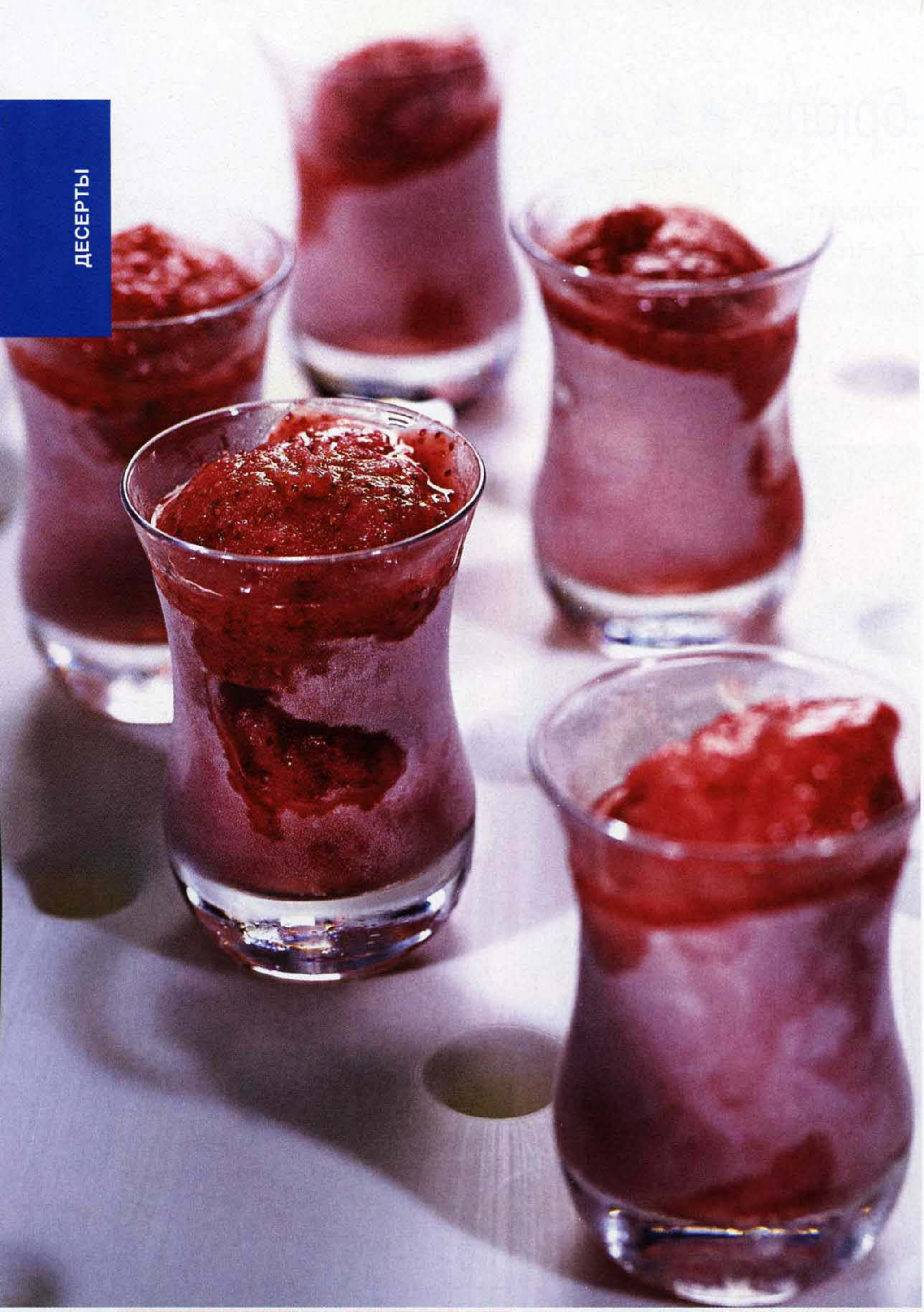

3


4


5


6

scanned by Reina



сорбет с земляникой

ЧТО НУЖНО:

750 г земляники
200 г сахара
- сок 2 лимонов
- горсть свежей мяты

Время приготовления: 25 мин. + 5 часов
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

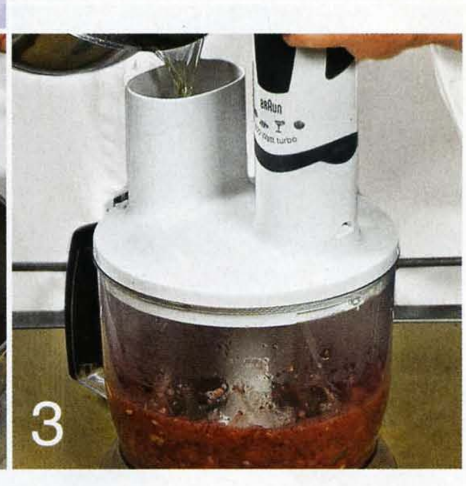
1 Мяту промыть, тщательно обсушить. Сахар всыпать в сотейник, влить 200 мл кипятка и нагревать, помешивая, пока сахар не растворится. Положить в сироп мяту, накрыть. Дать остыть, затем мяту удалить.

2 Ягоды перебрать, Залить сиропом и варить на медленном огне 5 мин. Снять с огня.

3 Перелить ягодную массу в блендер, взбить в пюре. Протереть пюре через сито в миску. Добавить лимонный сок. Охладить.
Переложить массу в контейнер. Поместить в морозильник на 2 ч. Затем достать, тщательно перемешать и вернуть в морозильник. Повторить 2–3 раза.


1


2



3

яичный ликер

ЧТО НУЖНО:

200 мл водки
6 желтков
1 банка концентрированного молока без сахара
3 ч. л. какао-порошка
200 г сахарного песка

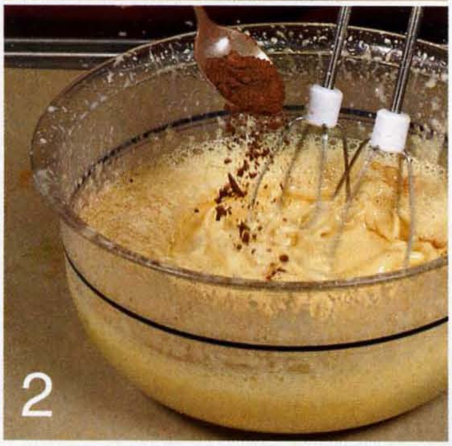
Время приготовления: 10 мин. + 8 часов
Порций: 20

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Желтки тщательно растереть с сахаром. Продолжая растирать, добавить водку, концентрированное молоко и какао-порошок. Перелить в стеклянную емкость и отставить в темное холодное место на 8 ч.

2 Вернуть смесь в миску. Взбить миксером, 10 сек. Перелить в стеклянную бутылку или графин.
Хранить ликер в холодильнике.


1


2





читайте в следующих выпусках:

- суп из щавеля и черемши
- говядина в пиве
- лосось в хрустящей корочке
- торт «монморэнси»
- варенье из земляники

следующий номер выйдет 15 июня

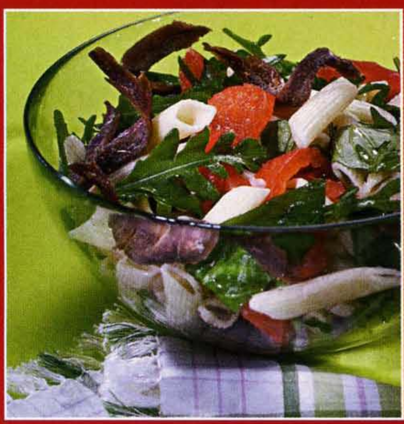
в новом журнале «КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ»

№11 (67) июнь 2009

итальянская кухня

- салат «бандьера»
- оссо-буко
- тимбаль с лососем
- равиоли с шоколадом и клубникой
- лимончелло







ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№ 11 (133), июнь 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Александр Ильин, Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова, Ольга Козырева, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке Нина Малинина,
тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина,
Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Виктор Фролкин, Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко, Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 183 350 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32210 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала

* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications»,
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург,
тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик